

熊本大学学術リポジトリ

Kumamoto University Repository System

Title	「聞き書 大分の食事」にみられる大分県の食生活についての一考察
Author(s)	内藤, 貴美子
Citation	熊本大学教育学部紀要 人文科学, 43: 127-136
Issue date	1994-09-30
Type	Departmental Bulletin Paper
URL	http://hdl.handle.net/2298/1009
Right	

「聞き書 大分の食事」にみられる 大分県の食生活についての一考察

内 藤 貴美子

Diet in Ooita Described in “Kikigaki Ooita no Syokuji-Interview on Dishes in Ooita”

Kimiko NAITO

(Received May 23, 1994)

緒 言

食品の加工・流通・貯蔵技術の開発により, 現在の食生活では家庭外の食事は勿論のこと家庭内の食事にも1次・2次加工食品とともに3次加工食品が, 生活の省力化と相俟って多く利用されている。またあらゆる地域で季節を問わず多様な食品が入手可能である。このような食生活が営まれるようになるまでに, 食生活は時代とともにどのように変化してきたのか, その実態と変遷について探ることは大変興味深いことである。そこで熊本県と隣接し対称的な地形を成す大分県の昭和初期の食生活の概要を明らかにすることを目的に文献による調査を行った。その当時の庶民の食生活について, 単に各地域の特色ある食事内容だけを取り上げるのではなく, 普段どんなものを食べていたのか, その地域のありのままの食生活を聞き書きし編集したものが望ましいので「日本の食生活全集④ 聞き書 大分の食事」¹⁾を分析対象の資料とした。文献検索の方法は前報の「熊本県の昭和初期の食生活についての一考察」と同様の方法により, 各地域の料理形態等を基準にして統計的手法を用いて集計・分析を行い比較検討した^{2,3)}。

方 法

分析対象資料

資料は大正の終わりから昭和の初めころの大分県の食生活について編集された「聞き書 大分の食事」¹⁾を用いた。農山漁村文化協会の「日本の食生活全集」の編集方針の資料によると, 全集の概要と制作方法は次のような内容となっている。この全集のねらいは, (1) 各地域の庶民の伝統的食生活の全貌を歴史的資料として残すこと, (2) 地域の食べもの, 食生活の総体を人々の暮らしや地域の自然, 生業などに関連づけて再現することである。内容及び方法は, (1) 大正末期から昭和初期(ひとけたの時代)の食の実態であること, (2) 調査は地域の農家や漁家などの定住者に対する聞き書によりまとめること, (3) 県内を特徴ある地域に区分し地域ごとに調査しまとめることとなっている。県版は地域編が, (1) 四季の食生活, (2) 基本食の利用と加工(生命の糧となるもの, 穀類, 豆類, イモ類など), (3) 季節素材の利用法(野菜, 山菜, きのこと, 魚介類等), (4) 伝承される味覚(発酵食品, 調味料的食品など), (5) 食を支える自然と農業(漁

業), 総論編が県の特徴・県内の食の地域性, 人の一生(通過儀礼など)と食事となっている。

このような編集方針で編纂された「聞き書 大分の食事」の内容は各地域ごとに「I 四季の食生活, II 基本食の加工と料理, III 季節素材の利用法, IV 伝承される味覚, V 国東半島(宇佐平野, 大分市近郊, 豊後水道沿岸, 祖母・傾山麓, くじゅう高原, 日田盆地)の食, 自然, 農業・林業・蚕業・漁業」で構成されている。

分析方法

分類項目は①料理形態, ②地域, ③各料理の主材料の食品群, ④季節, ⑤食事形態の5項目を取り上げ, “lotus1-2-3”により前報と同様に分類表を作成し集計結果の統計処理を行った²⁾。

結果及び考察

分析のための分類項目 ①料理形態, ②地域, ③主材料の食品群, ④季節, ⑤食事形態のそれぞれの細分類項目は次のように分類できた^{1,2)}。

①料理形態の分類項目 料理形態は調理法を主体に分類した結果, 1 飯物, 2 めん物, 3 煮物, 4 蒸し物, 5 茹で物, 6 浸し物, 7 炒め物, 8 揚げ物, 9 焼き物, 10 生物, 11 和え物, 12 酢の物, 13 汁物, 14 鍋物, 15 寄せ物, 16 菓子1, 17 菓子2, 18 菓子3, 19 飲み物, 20 漬物, 21 加工食品の21項目が分類項目として採り上げられた。更に前報と同様に各分類項目を主材料や調理法や食べ方により細分類して分析を行った。

②地域の分類項目 大分県の地域区分と地域の名称は自然的・社会的条件から資料を参考に, 1 国東半島, 2 宇佐平野, 3 大分市近郊, 4 豊後水道沿岸, 5 祖母・傾山麓, 6 くじゅう高原, 7 日田盆地の七地域に分類した。(図1)

③主材料の食品群の分類項目 主材料の食品群は1 穀類, 2 いも及び澱粉類, 3 砂糖及び甘味類, 4 種実類, 5 豆類, 6 魚介類, 7 獣鳥鯨肉類, 8 卵類, 9 乳類, 10 野菜類, 11 果実類, 12 きのこ類, 13 藻類, 14 嗜好飲料類, 15 香辛料類の15食品群に分類した。

④季節の分類項目 季節は料理が食されていた時期により, 年中・春・夏・秋・冬の5季節を基準として記述してある内容を総合的に判断し, 1 年中, 2 春, 3 夏, 4 秋, 5 冬, 6 春夏, 7 春・秋, 8 冬春, 9 夏秋, 10 夏・冬, 11 秋冬, 12 春夏秋, 13 冬春夏, 14 秋冬春, 15 夏秋冬の15季節に分類した。

⑤食事形態の分類項目 行儀食と供応食等をハレ, 日常食をケとして分類した。



図1 大分県の地域区分

資料中の料理は, 1489品目を採り上げて分析した。

料理1489品目の各料理形態別の出現率は図2に, 各地域の料理形態の分類項目に基づく出現品目数は図3-1~7に示すとおりである。

21項目の料理形態について, 地域・主材料の食品群・季節・食事形態を基準に分析した結果につ

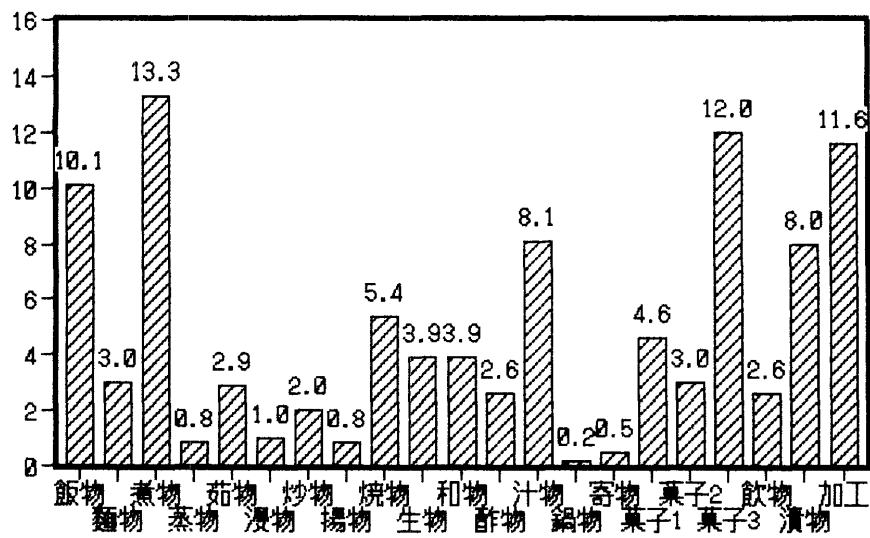


図2 全地区の料理形態別出現率 (%) (n=1489)

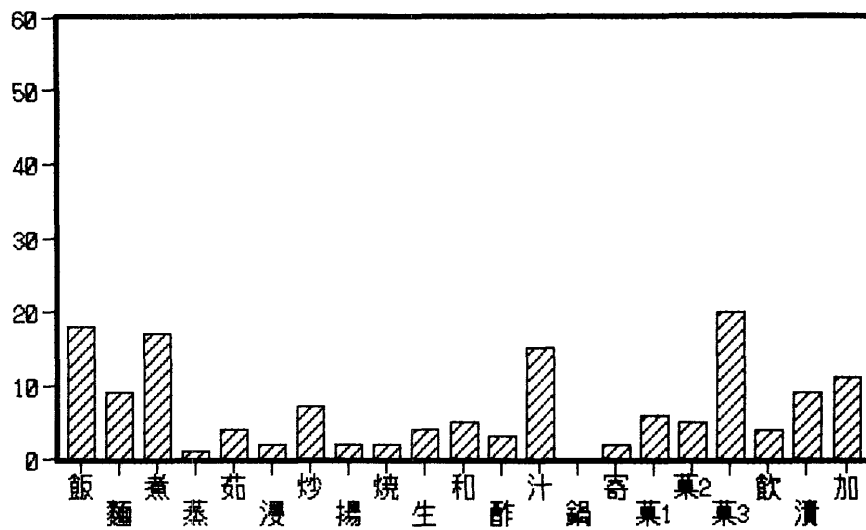


図3-1 国東半島 (料理形態別の出現数)

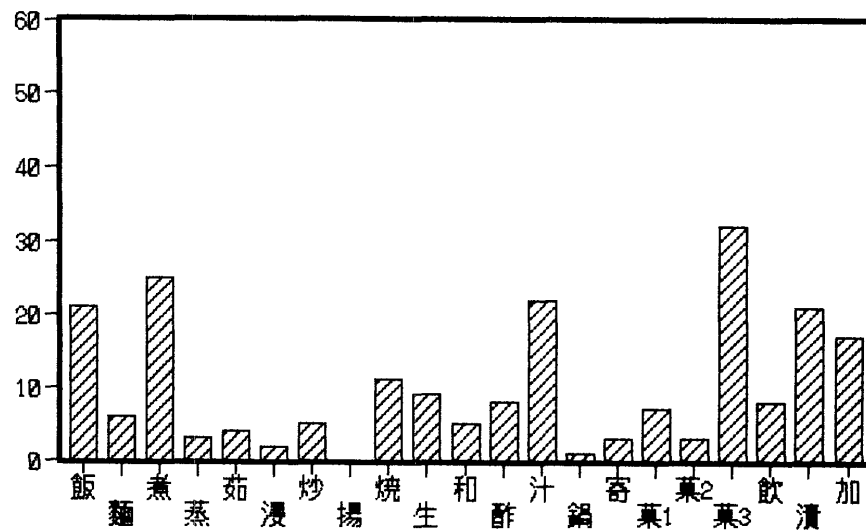


図3-2 宇佐平野 (料理形態別の出現数)

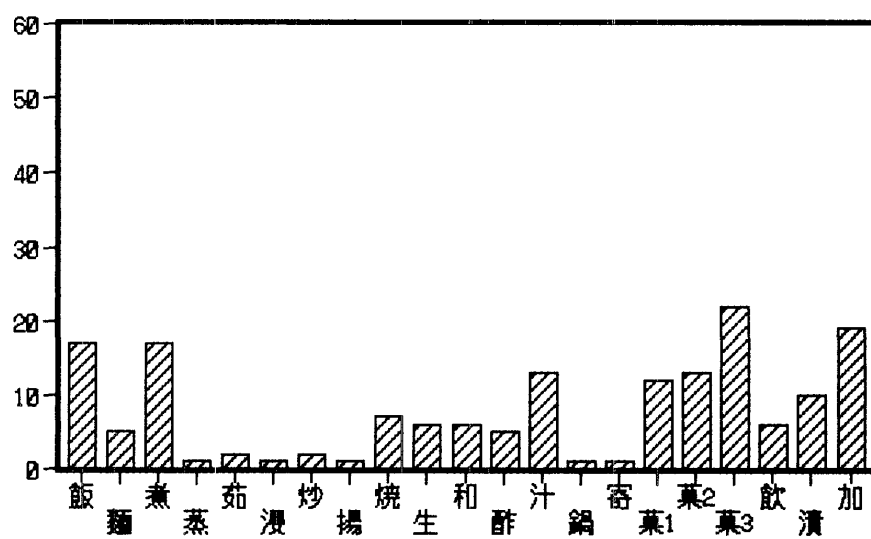


図 3-3 大分市近郊（料理形態別の出現数）

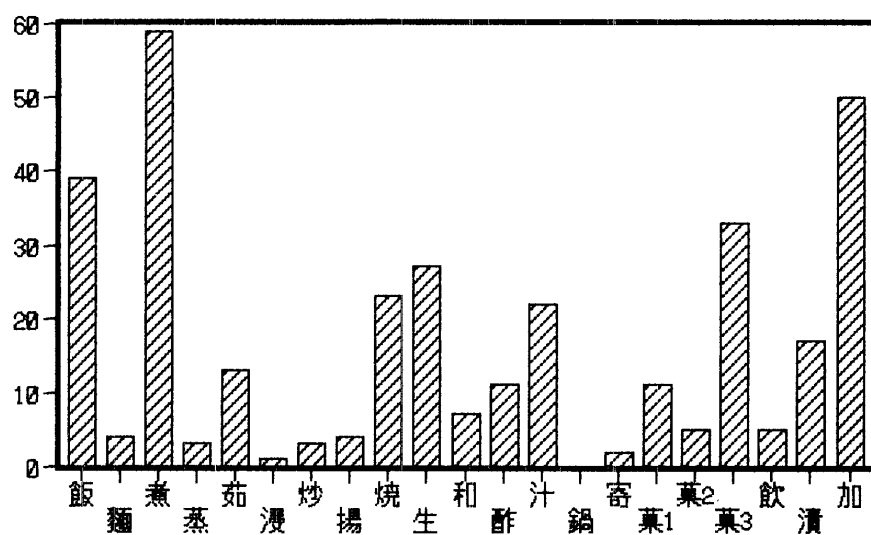


図 3-4 豊後水道沿岸（料理形態別の出現数）

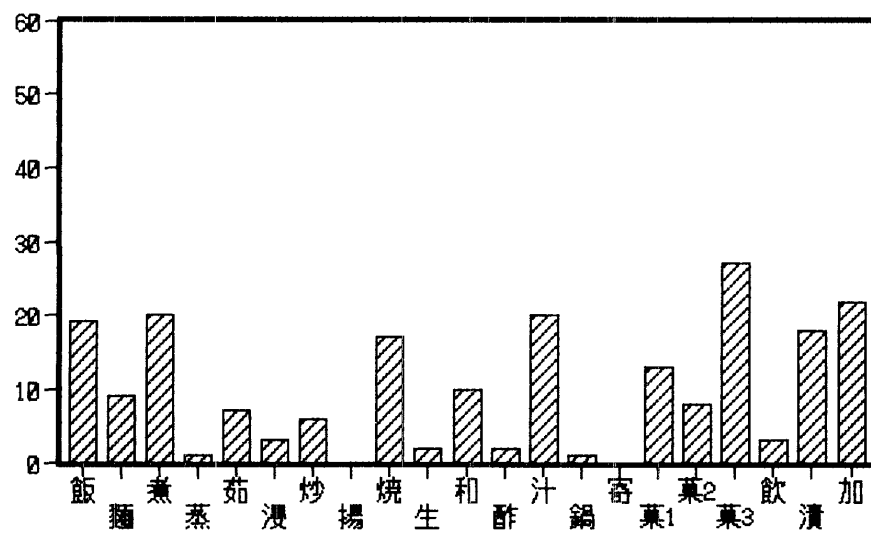


図 3-5 祖母・傾山麓（料理形態別の出現数）

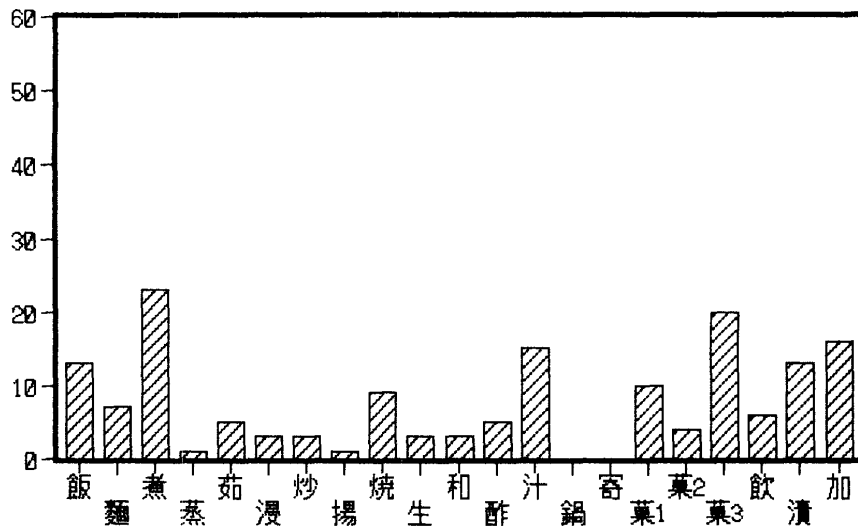


図 3-6 くじゅう高原（料理形態別の出現数）

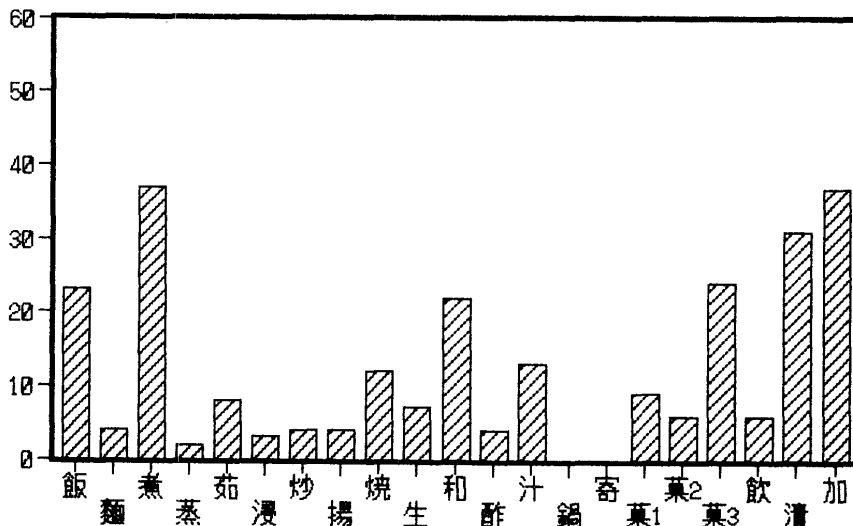


図 3-7 日田盆地（料理形態別の出現数）

いて以下に述べる。

1 飯物 飯物は150品目（10.1%；全料理1489品目を100%としたときの各料理形態での出現率である。）出現した。飯物を地域別にみると豊後水道沿岸で39品目、日田盆地で23品目、宇佐平野で21品目、祖母・傾山麓で19品目、国東半島で18品目、大分市近郊で17品目、くじゅう高原で13品目が出現した。豊後水道沿岸が他の地域に比べてやや多く出現した。料理形態別にみると飯物150品目中、うるち米・もち米・麦等を主材料とした“飯”が最も多く120品目、飯より水分の多い“粥”は24品目、穀類以外のいもやおからを主材料に主食とした“米以外”は6品目出現した。豊後水道沿岸の“飯”25品目と“粥”9品目、大分市近郊の“粥”7品目が比較的多く出現していた。いもは麦の次に大切な基本食で、丸麦に少量のあわ・米・さつまいもを入れた麦飯を主食とし“飯”の不足するケに食されていた。主材料の食品群別にみると“うるち米が”73品目で最も多く、次いで“麦”35品目、“もち米”9品目が出現した。うるち米だけの白飯はどの地域でもハレにのみ出現した。一方くじゅう高原はとうきびの生産は県下一であったために“あ

わ・きび”の混入した飯を他の地域よりも多く食していた。一般に飯に副材料を炊き込んだり混ぜ合わせたりしたものが多く出現した。これは季節の野菜や魚介類やきのこ類等を利用することにより、普段の食事に変化をつけて季節感を味わう食事の工夫がなされていたことを示している。飯物は地域と主材料の食品群（穀類、いも類）間での尤度比検定の結果有意差が認められた（ $p < .05$, $G^2 = 12.906$, $df = 6$ ）。これは大分市近郊と豊後水道沿岸にのみいも類が出現したためと推察される。

2 めん物 めん物は全料理中 44 品目（3.0%）出現した。地域別にみると国東半島、祖母・傾山麓ではそれぞれ 9 品目、くじゅう高原で 7 品目、宇佐平野で 6 品目、大分市近郊で 5 品目、豊後水道沿岸、日田盆地でそれぞれ 4 品目出現した。料理形態別では“うどん”が 20 品目と最も多く、次いで“そば”が 14 品目、“そうめん”が 8 品目であった。祖母・傾山麓では米の収穫が少なく小麦粉やそば粉の利用が多くみられた。国東半島も米の収穫が少なく、これを補うために裸麦や小麦粉を利用しためん物“おどろ”がケの夕食として多く食されていた。また“おどろ”の代用にさつまいもでうどん状の物を作った“いも”を使っためん料理も 2 品目出現した。主材料の食品群別では全ての地域で穀類の小麦粉が使われ、めん物 44 品目中に小麦粉が 28 品目と最も多く出現した。めん物は地域と主材料の食品群（穀類、いも類）間での尤度比検定の結果有意差は認められなかった。これは穀類の利用のされかたが地域により大差なかったためと思われる。

3 煮物 煮物は全料理中 198 品目（13.3%）と最も多く出現した。地域別にみると煮物は豊後水道沿岸で 59 品目、日田盆地で 37 品目、宇佐平野で 25 品目、くじゅう高原で 23 品目、祖母・傾山麓で 20 品目、国東半島、大分市近郊でそれぞれ 17 品目出現した。豊後水道沿岸と日田盆地が他の地域よりも多く出現した。料理形態別にみると“醤油煮”が 95 品目と最も多く、次いで“砂糖煮”が 22 品目出現した。国東半島とくじゅう高原と日田盆地の煮物は約 7 割が“醤油煮”であった。醤油の味は大豆蛋白質が分解されて生成したアミノ酸の混合された味で旨味が強い。醤油煮が多かったことで、澱粉質の淡泊な味の飯の菜として塩味とアミノ酸の旨味が取り合わされた食べ物が多く食されていたことが分かった。煮だし汁のみで調味した“だし煮”は豊後水道沿岸でのみ 1 品目出現した。煮物の具に使われた主材料の食品群を多く出現した順に列举すると、野菜類が 89 品目、魚介類が 65 品目、豆類が 28 品目であった。この他きのこ類、いも類、獣鳥鯨肉類、藻類、穀類も出現した。豊後水道は暖流黒潮の流れる好漁場で 1 年中魚を食べることができたために魚介類の煮物が多くみられた。煮物は食品のアクを除き、硬いものは軟らかくなり、加熱殺菌され食べ易くなる。また鍋の中に材料と調味料を入れて加熱する容易な調理操作で、多種類の材料と一緒に煮込むことにより複雑な味を楽しめる特徴があることから、多く出現したものと思われる。煮物は地域と主材料の食品群（豆類、魚介類、野菜類）間での尤度比検定の結果有意差が認められた（ $p < .01$, $G^2 = 31.701$, $df = 12$ ）。これは魚介類、野菜類の出現数が地域で大きく異なっていたためである。

4 蒸し物 蒸し物は全料理中 12 品目（0.8%）しか出現しなかった。地域別にみると蒸し物は宇佐平野、豊後水道沿岸でそれぞれ 3 品目、日田盆地で 2 品目、国東半島、大分市近郊、祖母・傾山麓、くじゅう高原でそれぞれ 1 品目のみ出現した。料理形態別にみると“直接蒸し”が 10 品目（83.3%）で全ての地域で出現した。“間接蒸し”の茶わん蒸しは宇佐平野と日田盆地で 1 品目ずつ出現した。“蒸し焼き”は出現しなかった。主材料の食品群別にみるといも類が 8 品目出現した。蒸し物は地域と主材料の食品群（いも類、魚介類、野菜類）間での尤度比検定の結果有意差は認められなかった。これは各地域のいも類の出現数に差がなかったためと推察される。

5 茹で物 茹で物は全料理中 43 品目（2.9%）出現した。地域別にみると茹で物は豊後水道沿岸で

13 品目、日田盆地で 8 品目、祖母・傾山麓で 7 品目、くじゅう高原で 5 品目、国東半島、宇佐平野でそれぞれ 4 品目ずつ、大分市近郊で 2 品目出現した。主材料の食品群別にみると魚介類、豆類、いも類、種実類、野菜類が出現した。この中でも魚介類が 18 品目、豆類が 10 品目とやや多く出現した。豊後水道沿岸の茹で物は全て魚介類であった。茹で物は地域と主材料の食品群（いも類、種実類、豆類、魚介類、野菜類）間での尤度比検定の結果有意差が認められた($p < .01$, $G^2 = 47.327$, $df = 24$)。これは豊後水道沿岸で魚介類が他の地域に比べて多く出現したためである。

6 浸し物 浸し物は全料理中 15 品目 (1.0%) しか出現しなかった。地域別にみると浸し物は祖母・傾山麓、くじゅう高原、日田盆地でそれぞれ 3 品目、国東半島、宇佐平野でそれぞれ 2 品目、大分市近郊、豊後水道沿岸でそれぞれ 1 品目のみ出現した。主材料の食品群別にみると野菜類と魚介類のみが出現し、魚介類は全て数の子で正月料理のハレの日に食べられていた。浸し物は地域と主材料の食品群（魚介類、野菜類）間での尤度比検定の結果有意差は認められなかった。これは各地域において主材料の出現に相違がなかったためと推察される。

7 炒め物 炒め物は全料理中 30 品目 (2.0%) 出現した。地域別にみると炒め物は国東半島で 7 品目、祖母・傾山麓で 6 品目、宇佐平野で 5 品目、日田盆地で 4 品目、豊後水道沿岸、くじゅう高原でそれぞれ 3 品目ずつ、大分市近郊で 2 品目出現した。料理形態別にみると“醬油炒め”が 12 品目と最も多く、次いで“味噌炒め”が 9 品目、“塩炒め”が 2 品目出現した。主材料の食品群別にみると野菜類が 19 品目、魚介類が 4 品目、豆類が 3 品目であった。豆類は大豆からできるおかからを利用したものであった。穀類、きのこ類がそれぞれ 2 品目出現した。炒め物は地域と主材料の食品群（穀類、豆類、魚介類、野菜類、きのこ類）間での尤度比検定の結果有意差は認められなかった。

8 揚げ物 揚げ物は全料理中 12 品目 (0.8%) しか出現しなかった。地域別にみると揚げ物は豊後水道沿岸、日田盆地でそれぞれ 4 品目、国東半島で 2 品目、大分市近郊、くじゅう高原でそれぞれ 1 品目のみ出現した。宇佐平野と祖母・傾山麓では出現しなかった。料理形態別にみると“てんぷら”が 7 品目、“素揚げ”が 4 品目、“空揚げ”が 1 品目出現した。主材料の食品群別にみると魚介類が 6 品目、いも類が 3 品目、野菜類が 2 品目、豆類が 1 品目出現した。魚介類 6 品目中 4 品目が豊後水道沿岸で、また豆類と野菜類が日田盆地でのみ出現した。

9 焼き物 焼き物は全料理中 81 品目 (5.4%) 出現した。地域別にみると焼物は豊後水道沿岸で 23 品目、祖母・傾山麓で 17 品目、日田盆地で 12 品目、宇佐平野で 11 品目、くじゅう高原で 9 品目、大分市近郊で 7 品目、国東半島で 2 品目出現した。料理形態別にみると“直火焼き”が 78 品目と多く、全ての地域で出現した。“間接焼き”は 3 品目で宇佐平野と祖母・傾山麓のみに出現した。主材料の食品群別にみると魚介類が 63 品目、野菜類が 9 品目、穀類が 4 品目、豆類が 2 品目、獣鳥鯨肉類、卵類、きのこ類がそれぞれ 1 品目のみ出現した。魚介類と野菜類は全ての地域で出現した。焼き物は地域と主材料の食品群（魚介類、野菜類）間での尤度比検定の結果有意差は認められなかった。

10 生物 生物は全料理中 58 品目 (3.9%) 出現した。地域別にみると生物は豊後水道沿岸で 27 品目、宇佐平野で 9 品目、日田盆地で 7 品目、大分市近郊で 6 品目、国東半島で 4 品目、くじゅう高原で 3 品目、祖母・傾山麓で 2 品目出現した。豊後水道沿岸が他の地域よりやや多く出現した。料理形態別にみると刺身などの生物が 52 品目と多く出現し、短時間加熱処理を施した生物は 6 品目出現した。主材料の食品群別にみると魚介類が 45 品目、野菜類が 7 品目出現した。生物は地域と主材料の食品群（魚介類、野菜類）間での尤度比検定の結果有意差が認められなかった。これは魚介類が豊後水道沿岸の 1 地域だけに多く出現したことや、野菜類が全ての地域で 1 品目ずつ

しか出現しなかったことによる。

11 和え物 和え物は全料理中 58 品目 (3.9%) 出現した。地域別にみると和え物は日田盆地で 22 品目、祖母・傾山麓で 10 品目、豊後水道沿岸で 7 品目、大分市近郊で 6 品目、国東半島と宇佐平野でそれぞれ 5 品目、くじゅう高原で 3 品目出現した。日田盆地と祖母・傾山麓が他の地域より多く出現した。料理形態別にみると“酢味噌和え”が 21 品目、“白和え”が 16 品目、“味噌和え”が 14 品目とやや多く出現した。主材料の食品群別にみると野菜類が 35 品目、魚介類が 11 品目出現した。この他に豆類、いも類、穀類、きのこ類が出現した。野菜類は日田盆地で 15 品目と最も多く出現した。和え物は地域と主材料の食品群（魚介類、野菜類）間での尤度比検定の結果有意差が認められた ($p < .01$, $G^2 = 17.107$, $df = 6$)。これは野菜類の出現数が地域によって異なったためである。

12 酢の物 酢の物は全料理中 38 品目 (2.6%) 出現した。地域別にみると酢の物は豊後水道沿岸で 11 品目、宇佐平野で 8 品目、大分市近郊とくじゅう高原でそれぞれ 5 品目、日田盆地で 4 品目、国東半島で 3 品目、祖母・傾山麓で 2 品目出現した。主材料の食品群別にみると野菜類は全ての地域で出現し 21 品目であった。魚介類は豊後水道沿岸と宇佐平野のみに出現し 11 品目であった。この他にいも類、豆類、きのこ類がそれぞれ 1 品目ずつ出現した。酢の物は地域と主材料の食品群（魚介類、野菜類）間での尤度比検定の結果有意差が認められた ($p < .01$, $G^2 = 18.732$, $df = 6$)。これは魚介類の出現数が地域によって異なったためである。

13 汁物 汁物は全料理中 120 品目 (8.1%) と多く出現した。地域別にみると汁物は豊後水道沿岸、宇佐平野はそれぞれ 22 品目、祖母・傾山麓は 20 品目、国東半島、くじゅう高原はそれぞれ 15 品目、大分市近郊、日田盆地はそれぞれ 13 品目出現した。豊後水道沿岸、宇佐平野、祖母・傾山麓が他の地域よりもやや多く出現した。料理形態別にみると味噌汁等の“濁り汁”が 66 品目、“澄まし汁”が 46 品目出現した。汁物に使用された具の主材料を食品群別にみると、魚介類が 33 品目、野菜類が 29 品目、穀類が 25 品目でより多く出現した。また獣鳥鯨肉類が 9 品目、いも類、豆類がそれぞれ 7 品目、きのこ類が 4 品目、藻類が 3 品目出現した。穀類は全て“だんご汁”又は“雑煮”であった。食事形態別にみると“澄まし汁”はハレのときに、“味噌汁”はケのときに食されることが多い傾向であった。汁物は地域と主材料の食品群（穀類、いも類、豆類、魚介類、獣鳥鯨肉類、野菜類）間の尤度比検定の結果有意差が認められた ($p < .01$, $G^2 = 68.235$, $df = 30$)。これは主材料の魚介類と獣鳥鯨肉類の出現数が地域によって異なったためである。

14 鍋物 鍋物は全料理中 3 品目 (0.2%) しか出現しなかった。地域別にみると鍋物は宇佐平野、大分市近郊、祖母・傾山麓でそれぞれ 1 品目ずつ出現した。国東半島、豊後水道沿岸、くじゅう高原、日田盆地では出現しなかった。料理形態別にみると“湯煮”が 2 品目、“寄せ鍋”が 1 品目のみ出現した。魚介類の“湯煮”や“寄せ鍋”がどちらも冬の寒い時期に食べられていた。

15 寄せ物 寄せ物は全料理中 8 品目 (0.5%) しか出現しなかった。地域別にみると寄せ物は宇佐平野で 3 品目、国東半島と豊後水道沿岸でそれぞれ 2 品目、大分市近郊で 1 品目のみ出現した。料理形態別にみると出現した寄せ物は全て“寒天寄せ”であった。

16 菓子 1 (主食や嗜好食品として食される菓子類である) 菓子 1 は全料理中 68 品目 (4.6%) 出現した。地域別にみると、菓子 1 は祖母・傾山麓で 13 品目、大分市近郊で 12 品目、豊後水道沿岸で 11 品目、くじゅう高原で 10 品目、日田盆地で 9 品目、宇佐平野で 7 品目、国東半島で 6 品目出現した。料理形態別にみると副材料（さつまいもを除く）をつき混ぜたり、まぶしたりした“もち”が 32 品目と約 5 割を占め、次いで“白もち”が 18 品目、“あんもち”が 14 品目出現した。

17 菓子2(穀類やいも類の粉で作った団子の粉をこねて成形し、蒸したり茹でたりしたものである。)菓子2は全料理中44品目(3.0%)出現した。地域別にみると菓子2は大分市近郊で13品目、祖母・傾山麓で8品目、日田盆地で6品目、国東半島と豊後水道沿岸でそれぞれ5品目、くじゅう高原で4品目、宇佐平野で3品目出現した。料理形態別にみると穀類やいも類などの粉末を組み合わせ用いた団子の“混合粉の団子”が15品目と多く、次いで“小麦粉の団子”が11品目出現した。食事形態別にみると菓子1のもち類と同様に、菓子2はハレで多く食されていた。菓子2は地域と主材料の食品群(穀類、いも類)間での尤度比検定の結果有意差は認められなかった。これは穀類の利用法がいずれの地域も同様であったことによる。

18 菓子3(菓子1・2以外の菓子類である)菓子3は全料理中178品目(12.0%)出現した。地域別にみると菓子3は豊後水道沿岸で33品目、宇佐平野で32品目、祖母・傾山麓で27品目、日田盆地で24品目、大分市近郊で22品目、国東半島とくじゅう高原でそれぞれ20品目出現した。料理形態別にみると多く出現したのは“水菓子”43品目、“蒸し菓子”35品目、“練り菓子”33品目、“焼き菓子”28品目で、全ての地域で出現した。主材料の食品群別にみると穀類が66品目、果実類が42品目、豆類が41品目、いも類が19品目出現した。菓子3は多様な手法の菓子類が分類されており、手軽にできる菓子類も多いために、菓子1・2に比べて多く出現した。菓子3は、地域と主材料の食品群(穀類、いも類、豆類、果実類)間での尤度比検定の結果有意差が認められた($p<.01$, $G^2=38.071$, $df=18$)。これは穀類、いも類、豆類の出現数が地域により異なったためである。

19 飲み物 飲み物は全料理中38品目(2.6%)出現した。地域別にみると飲物は宇佐平野で8品目、大分市近郊、くじゅう高原、日田盆地でそれぞれ6品目、豊後水道沿岸で5品目、国東半島で4品目、祖母・傾山麓で3品目出現した。料理形態別にみると“酒”が20品目と多く、次いで“茶”が9品目、“甘酒”が5品目、“焼酎”が4品目出現した。

20 漬物 漬物は全料理中119品目(8.0%)と多く出現した。地域別にみると漬物は日田盆地で31品目とやや多く出現し、宇佐平野で21品目、祖母・傾山麓で18品目、豊後水道沿岸で17品目、くじゅう高原で13品目、大分市近郊で10品目、国東半島で9品目であった。料理形態別にみると“塩漬”が52品目で最も多く、次いで“味噌漬”が32品目、“糠漬”と“酢漬”がそれぞれ12品目出現した。主材料の食品群別にみると野菜類が101品目と他の食品群に比べてかなり多く出現した。この他に果実類、魚介類、藻類、豆類、獣鳥鯨肉類、きのこ類も出現した。漬物は地域と主材料の食品群(野菜類、果実類)間での尤度比検定の結果有意差は認められなかった。これは主材料の食品群の出現数がどの地域も同様の傾向であったためである。

21 加工食品 加工食品は全料理中172品目(11.6%)と多く出現した。地域別にみると加工食品は豊後水道沿岸で50品目、日田盆地で37品目、祖母・傾山麓で22品目、大分市近郊で19品目、宇佐平野で17品目、くじゅう高原で16品目、国東半島で11品目出現した。豊後水道沿岸と日田盆地が他の地域よりもかなり多く出現した。料理形態別にみると、食品を天日に干したり加熱することで食品を乾燥する“乾燥”が73品目と他の料理形態に比べてかなり多く出現した。次いで穀類やいも類を粉末にした“粉類”が39品目、味噌や醤油等の“発酵”が20品目であった。これらは全ての地域で加工食品として作られていた。このように当時の食品の加工法は長期保存が可能ないように食品の水分含有量を減らすという基本的な方法が多く利用されていた。主材料の食品群別にみると野菜類が38品目と最も多く、次いで穀類と魚介類がそれぞれ36品目、豆類が34品目、いも類が11品目出現した。この中で野菜類は日田盆地で14品目、魚介類は豊後水道沿岸で26品目と他の地域に比べてかなり多く出現した。地域と主材料の食品群(穀類、いも類、豆

類, 魚介類, 野菜類) 間での尤度比検定の結果有意差が認められた ($p < .01$, $G^2 = 63.672$, $df = 24$). これは魚介類と野菜類の出現数が地域によって異なったためである.

要 約

大分県の昭和初期の食生活について編集された「聞き書 大分の食事」の資料から採り上げられた料理 1489 品目について, 料理形態・地域・主材料の食品群・季節・食事形態の分類項目を基準に, “lotus1-2-3” を用いて分類表を作成し統計的分析を行った.

その結果次のことが明らかになった¹⁻⁴⁾.

1. 煮物・菓子 3・加工食品・飯物・汁物・漬物の 6 項目は 100 品目以上の出現数であった。これは「飯物・汁物・漬物」及び「煮物」の組み合わせで食されていたことが多いこと, また手軽に食べられる菓子類や自家加工食品が多く利用されていたことを示している。
2. 穀類は飯物・めん物などの主食的な料理及びもち菓子・団子などの菓子類に, また野菜類・魚介類・豆類は煮物・汁物・漬物などの副食的な料理の材料として多く利用されていた。
3. 地域により, 料理形態の各項目の出現数や料理に使用される主材料の食品群の出現数が異なっていたことなどから, 地域の自然・社会的環境条件が食生活に強く影響を及ぼしていたことが分かった。

終わりに, 資料データの集計にご協力下さいました窪田浩子様にお礼を申し上げます。

参 考 文 献

- 1) 波多野道義: 日本の食生活全集④聞き書 大分の食事, (1992), 農山漁村文化協会
- 2) 内藤貴美子他: 熊本大学教育学部紀要 (人文科学), 第 41 号, p137-147 (1992)
- 3) 小林研三: 日本の食生活全集④聞き書 熊本の食事, (1987), 農山漁村文化協会
- 4) 石毛直道他編: 昭和の食, (1990), ドレメ出版